



Romantik Hotel

Die Krone von Lech

WEINGUT MARKUS MOLITOR

DEGUSTATIONS- MENÜ

24.01.2019
19 UHR



MARKUS MOLITOR

2004
Zeltinger Sonnenuhr
Auslese**

Riesling
Mosel



MARKUS MOLITOR

2008
Zeltinger Sonnenuhr
Auslese**

Riesling
Mosel



WEINGUT MARKUS MOLITOR

Markus Molitor übernimmt 1984 im Alter von 20 Jahren das väterliche Weingut mit einem klaren Ziel: In der Tradition von acht Generationen sollen unter dem Namen „Molitor“ Mosel-Rieslinge entstehen, wie sie die Region vor 100 Jahren zu Weltruhm führten – lagentypisch, unverwechselbar und extrem lagerfähig.

Von früher lernen: kompromisslose Qualitäts(hand)arbeit und Selektion im Weinberg, Ernte und Präzision im Keller verbunden mit dem Wissen und der Erfahrung um Natur, Traube und Weinbereitung. Jede Lage und jeder Jahrgang kommen geschmacklich zum Ausdruck.

Die Weine von Markus Molitor zeigen das Potenzial der Mosel-Terroirs: Struktur und Geschmackstiefe gepaart mit Frische und Eleganz. Der Sitz des Weinguts liegt inmitten des Wehlener Klosterbergs. Bewirtschaftet werden Weinberge in 15 verschiedenen Lagen, jede auf ihre Art einzigartig – und deshalb eine „Molitor-Lage“.

**Menü inklusive Aperitif, Weinbegleitung,
Mineralwasser und Kaffee pro Person € 245,-**

**Die Weine werden von Daniel Kiowski,
Gault Millau-Sommelier des Jahres 2015, präsentiert.**

Änderungen sowohl in der Menüfolge als auch bei der Weinbegleitung vorbehalten.
Bitte reservieren Sie aufgrund begrenzter Sitzplätze rechtzeitig Ihren Tisch
unter +43 5583 2551509 oder email@kronelech.at

Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten. Fotos: Romantik Hotel „Die Krone von Lech“, Heidelberg Fotografie, Christof Lackner, Weingut Markus Molitor

DEGUSTATIONSMENÜ AM DONNERSTAG, 24. JÄNNER 2019, 19 UHR

Gelbflossen-Makrele mit Tatar

Amalfi-Zitrone und Kräutersenf-Bete

2017 Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett grüne Kapsel (feinherb)

Frischkäse und Kürbis

mit Mais und marinierten Kräutern

2017 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese weiße Kapsel (trocken)

2008 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese weiße Kapsel (trocken)

Kapaun mit knusprigem Honig-Karamellpüree

und Wacholder-Mandarinen

2004 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese** weiße Kapsel (trocken)

2004 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese** grüne Kapsel (feinherb)

Kaisergranat mit geschmortem Pulpo

Mango-Rosensud und Blumenkohl-Krokant

2017 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese*** weiße Kapsel (trocken)

2012 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese*** weiße Kapsel (trocken) – Versteigerung

Mariniertes Rindsfilet mit Pulled Beef

Speck, schwarzen Nüssen und Dörripflaumen

2015 Brauneberger Mandelgraben** Pinot Noir 1,5L Magnum

2007 Brauneberger Mandelgraben* Pinot Noir 1,5L Magnum

Schokoladen-Ganache

mit Quitten-Ingwerkompott und Blutorangen-Sorbet

2008 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese** goldene Kapsel (fruchtsüß)

2003 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese* goldene Kapsel (fruchtsüß)

Änderungen bei der Weinbegleitung vorbehalten.

Moderation: Daniel Kiowski, Gault Millau-Sommelier 2015

Diplom Sommelier: Willi Hirsch

Küchenchef: Thorsten Kissau, Sous Chef: Daniel Biedenkopf



Romantik Hotel „Die Krone von Lech“
Familie Pfefferkorn
Dorf 13 · 6764 Lech am Arlberg · Österreich
Telefon: +43 5583 2551
Telefax: +43 5583 255181
email@kronelech.at
www.kronelech.at